

MENÜVORSCHLÄGE



Herzlich Willkommen im OBERWIRT

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihr Fest bei uns im Oberwirt feiern. Es ist uns ein großes Anliegen, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen und Ihnen eine gute Zeit zu bereiten. Genießen Sie unsere gemütlichen Stuben:

- Turmstube von 4-8 Personen
- Herrenstube bis zu 16 Personen
- Bauernstube bis zu 30 Personen
- Jägerstube bis zu 24 Personen
- Franz-Listzt-Stube bis 65 Personen

oder den Garten mit unserem Pavillon, in dem maximal 2 Tafeln mit je 10 Personen Platz haben.

Gerne organisieren wir einen schönen Aperitif mit dem Schaumwein Ihrer Wahl in unserem Barbara Weinkeller oder Garten. Dazu servieren wir wahlweise frische Häppchen aus der Küche.

Unsere Küche und der Weinkeller sind sehr vielseitig. Wir haben für Sie saisonbedingt eine Auswahl an Gerichten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr eigenes Wunsch Menu kreieren können.

Je nach Zusammenstellung können Sie den Preis so kalkulieren:

- Bei einem 3-Gang-Menü, die Preise wie angegeben
- Bei einem 4-Gang-Menü, die Preise wie angegeben, abzüglich 10%
- Bei einem 5-Gang-Menü, die Preise wie angegeben, abzüglich 15%
- Bei einem 6-Gang-Menü, die Preise wie angegeben, abzüglich 20%

Je größer das Menu, desto kleiner werden die einzelnen Gerichte – deshalb auch der Preis Abzug. Lassen Sie sich nachstehend von unseren 3 unterschiedlichen Beispiel Menus inspirieren. Bei Fragen und Wünschen können Sie uns jederzeit kontaktieren.

Ganz viel Spaß beim Aussuchen wünscht Ihnen

Ihre Familie Waldner, Chefkoch Werner Seidner
und das ganze Oberwirts Team

APERITIF



Zum Einklang Ihrer Feier empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif an unserer Hausbar oder einen Sektempfang mit Häppchen in unserer Lobby bzw. bei schönem Wetter und nach Verfügbarkeit im Gastgarten.

FINGERFOOD

Gerne bereiten wir verschiedene Häppchen nach Wahl für Sie zu.

(Bestellung ab mind. 15 Stk)

- Cornetto mit Rindertartar und Wasabi Mayonnaise 4,00 Euro/Stk
- Strudelteigraviolo mit Gemüse und rohem Thunfisch 4,00 Euro/ Stk
- Gebackene und gefüllte Oliven 2,50 Euro/ 3 Stk
- Sashimi vom Lachs mit Avocado und Wasabi 5,00 Euro/Stk
- Garnele süß-sauer 5,50 Euro/ Stk

- ✓ ○ Weißweinsüppchen 3,00 Euro/ Stk
- ✓ ○ Klares Steinpilzsüppchen 3,00 Euro / Stk

- ✓ ○ Auberginen – Ziegenfrischkäseröllchen 2,50 Euro/ Stk
- ✓ ○ Frischkäsetörtchen – Tomatenmostarda 3,00 Euro/ Stk
- ✓ ○ Strudel von Grillgemüse 3,00 Euro/ Stk
- ✓ ○ Gratinierte Zwiebel – Lauchtörtchen 2,50 Euro/ Stk
- ✓ ○ Rote Bete mit Frischkäse, Himbeere und Balsamico 3,50 Euro/ Stk

Dazu passend, können Sie die erfrischenden Aperitif-Getränke und ausgewählte Weine aus unserer Weinkarte genießen.

KALTE VORSPEISEN

Tartar vom heimischen Rind

Burrata | Sardelle „Cantabrico“ | Rosmarin-Focaccia
20,00 €

Oktopus-Salat

Ofentomaten | Stangensellerie | Oliven | Parmesan
22,00 €



Burrata

Variation von BIO-Tomaten | Rosmarin-Focaccia | Basilikum
17,50 €

Jakobsmuschel

Dreierlei Quinoa | Blumenkohl Panna cotta | Hummer Fumé
23,50 €

Vitello Tonnato "Oberwirt"

Kalbsfilet | roher Thunfisch | Thunfischcreme
gebackene Kapern | Wachtelei
19,50 €

BIO-Lachs

Avocado-Creme | Honig-Senfsauce | Butterbrioche
20,00 €

SUPPEN

✓ Tomaten Essenz
Parmesanknödel | Basilikum
11,00 €

Kalte Gurken-Sauerrahmsuppe
marinierte Tiefseekrevetten
12,00 €

Zucchini cremesuppe
Räucherlachs-Tramezzino
12,00 €

WARME VORSPEISEN

Risotto „Acquerello“
geschmorter Oktopus | Ofentomaten | Zitrone
21,00 €

Ravioli mit Grillgemüse gefüllt
marinierter BIO-Lachs
✓ ODER Burrata
19,00 €

✓ Risotto „Acquerello“
Pfifferlinge | Burrata | fermentierter Knoblauch
19,00 €

✓ Schlutzkrapfen
Parmesan | brauner Butter | Frischkäsepraline
18,50 €

HAUPTGERICHTE

Rehlendchen

Kräuterpanade | Selleriepüree | Apfelrotkraut

40,00 €

Rosa gebratener Lammrücken

Zitronenthymian | Gratinkartoffel | provenzalisches Gemüse

32,50 €

Perlhuhn-Brüstchen

gebratene Bio-Gänseleber | grüner Spargel | Kartoffelpüree

34,00 €

Gebratenes Kalbsfilet

schwarzer Sommertrüffel | Kartoffelmousseline | Blattspinat

39,50 €

Rinderfilet „Black Angus“

Dijon Senfkruste | Trüffelkartoffel | grüne Bohnen

39,50 €

Tagliata vom Ocean Rind

Olivenölmarinade | Kartoffel-Gemüsegröstl

37,00 €

Kartoffel-Gemüsegröstl

gebratener Ziegenkäse | Wildkräuter-Salat

22,00 €

Gebratene Melanzane

Selleriepüree | Couscous | Ofentomate

22,00€

Wolfsbarschfilet „Wildfang“

Tomaten-Knoblauchbutter | Fenchelpüree | Kräuterkartoffel

36,00€

Kurz gebratenes Thunfisch Steak

Asia Gemüse | Basmati Reis | Teriyaki Sauce

34,00€

DESSERTS & KÄSE

Strudelteigblätter

Mascarponecreme | Marillenconfit

14,00 €

Schokolade-Passionsfruchtpraline

Mango-Passionsfruchtsorbet

14,00 €

Karamellisiertes Vanille Halbgefrorenes

gemischte Beeren | Schokolade-Mandel-Streusel

14,00 €

Zitronengras-Limetten Creme Brûlée

Vanilleeis

14,00 €

Käsevariation Degust

Mostarda

16,00 €

MENU Vorschlag 1

(5 Gänge)

Vitello Tonnato

Kalbsfilet | roher Thunfisch | Thunfischsauce | Kapernäpfel | Oliven | Wachtelei



Zucchinicremesuppe

Räucherlachs-Tramezzini



Risotto „Acquerello“

Kräuterseitlinge | Burrata | fermentierter Knoblauch



Kurz gebratenes Tartar vom heimischen Rind

Selleriepüree | Blattspinat



Schokolade-Passionsfruchtpraline

Mango-Passionsfruchtsorbet

89,00 Euro

MENU Vorschlag 2

(4 Gänge)

Sashimi vom BIO-Lachs

weißer Rettich | Erdbeere | Honig-Senfsauce



Ravioli „amatriciana“



Rosa gebratenes Kalbsfilet

schwarzer Sommertrüffel | Topinambur | junge Karotten



Karamellisiertes Vanille Halbgefrorenes

gemischte Beeren | Schokolade-Mandel-Streusel

79,00 Euro

MENU Vorschlag 3

(3 Gänge)

Tartar vom Kalbsfilet
Feldsalat | Frischkäse | schwarzer Trüffel



Perlhuhn-Brüstchen
Rosmarinsauce | Kartoffelpüree | grüner Spargel



Strudelteigblätter
Mascarponecreme | Marillenconfit

65,00 Euro